



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK BUAH BELIMBING MANIS (AVERRHOA CARAMBOLA LINN.) SEBAGAI PEREDUKSI FORMALIN PADA IKAN TERI NASI (STOLEPHORUS SPP)

ABSTRACT

ABSTRAK

Novita, Intan. 2017. “Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola Linn.) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Ikan Teri Nasi (Stolephorus spp)”TM Skripsi. Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala. Pembimbing:

(1) Dr. Safrida, S.Pd., M.Si., (2) Dr. Hafnati Rahmatan, M. Si.,

Kata Kunci: Formalin, Ikan teri nasi, Belimbing manis.

Belimbing manis merupakan buah yang memiliki efek farmakologis terhadap kesehatan dan mengandung senyawa saponin yang dapat mereduksi formalin pada pengawetan makanan seperti pada ikan teri nasi. Penelitian ini telah dilaksanakan dan bertujuan untuk (1) mengetahui pengaruh pemberian ekstrak belimbing manis (Averrhoa carambola Linn.) sebagai pereduksi formalin pada ikan teri nasi (Stolephorus spp) (2) mengetahui pengaruh pemberian ekstrak belimbing manis (Averrhoa carambola Linn.) dalam uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada ikan teri nasi (Stolephorus spp). Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu 6 perlakuan dan 4 ulangan. Data dianalisis dengan menggunakan Uji Anava, Uji Duncan, dan Uji BNT pada taraf signifikan 0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan P2 (200.000 ppm) dengan kadar awal rata-rata sebesar 283,02 mg/L terjadi penurunan menjadi 63,8 mg/L dengan selisih penurunan rata-rata sebesar 219,225 mg/L yang menunjukkan bahwa $F_{hitung} = 138,70$ $\% F_{tabel} = 2,77$. Uji organoleptik pada penelitian ini menunjukkan bahwa $F_{hitung} \% F_{tabel} = 2,77$ dengan nilai F_{hit} berturut-turut terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur = 163,52, 205,97, 69,56, 107,44. Simpulan dari penelitian ini adalah (1) pemberian ekstrak belimbing manis berpengaruh terhadap penurunan kadar formalin pada ikan teri nasi pada konsentrasi 200.000 ppm dengan penurunan sebesar 77,45% (2) pemberian ekstrak belimbing manis berpengaruh terhadap organoleptik ikan teri nasi dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur serta perlakuan terbaik pada P2 dengan konsentrasi 200.000 ppm.